

Köstliche Aromen-Vielfalt! Rezept: Steffen Schwarz/Foto: Jan Bürgermeister
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN Mai-Juni 2018

Pochiertes Schweinefilet mit Spargel und Parmesanschaum

Zutaten für 4 Personen

1 Pochiertes Schweinefilet 400 g geputztes Schweinefilet, 0,5 l kräftigen Rotwein, 2 EL Karotten-Würfel, 2 EL Sellerie-Würfel, 1 Stange Lauch (nur das Weiße), 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörner

2 Spargel 300 g geschälten weißen Stangenspargel, 1 EL Butter, Zitrone, Salz, Zucker, weißer Pfeffer

3 Parmesanschaum 1 EL Olivenöl, 2 EL Risotto-Reis, 1 Schalotte, 100 ml trockener Weißwein, 300 ml Gemüsebrühe, 100 ml flüssige Sahne, 50 g geriebener Parmesan, Salz, Zucker, Pfeffer, Zitrone



1 Pochiertes Schweinefilet Den Rotwein mit dem Gemüse und den Gewürzen aufkochen und für ca. 10 Minuten leicht kochen lassen. Das Schweinefilet salzen, pfeffern und in Olivenöl kräftig anbraten. Danach in den Rotweinfond legen und für 12 Minuten bei 80° C pochieren.

2 Spargel In einem Topf Wasser mit der Butter zum Kochen bringen. Das Kochwasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft kräftig abschmecken. Den Spargel in Stücke schneiden und in ca. 12 Minuten weich kochen, herausnehmen und warm stellen.

3 Parmesanschaum Schalotte schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin ohne Farbe glasig anschwitzen. Den Risottoreis dazu geben und unter Rühren ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein in mehreren Schüben, 3-4mal, ablöschen und dann mit der Brühe auffüllen. Den Sud aufkochen und bei kleiner Flamme den Risottoreis richtig weich kochen, die Flüssigkeit darf aber nicht komplett aufgenommen sein. Den Sud mixen und nochmals aufkochen. Mit der flüssigen Sahne verfeinern und mit Zitronensaft abschmecken. Vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan mit dem Stabmixer einarbeiten bis alles schön schaumig ist.

Das Fleisch heraus nehmen, trocken tupfen, in Scheiben aufschneiden, auf dem Spargel anrichten und mit Parmesanschaum bedecken.

Weinempfehlung
 Weingut Nägelsfürst

Talblick | Bühlertal Alte Reben | Spätburgunder trocken | 2015